



## Perníčkové větrníčky s dýňovým karamellem (25 ks)

### Perníčková šlehaná ganache:

- 500 ml smetany ke šlehání 33%
- 170 g hořké čokolády 55% (použila jsem [Belcolade](#))
- 50 g [horké čokolády Whittard s příchutí perníčků](#)

Smetanu zahřejte a rozpustěte v ní obě čokolády. Promixujte tyčovým mixérem, zakryjte kontaktně fólií a dejte do lednice alespoň na 10-12 hodin vychladit.

### Dýňový karamel:

- 120 g cukru krupice
- 120 g dýňového pyré
- 1/2 lžičky skořice
- 1/4 lžičky zázvoru
- 1/4 lžičky nového koření
- 1/4 lžičky muškátového oříšku
- 50 g másla

Cukr utavte v rendlíku se silným dnem na karamel a po částech zalijte horkým dýňovým pyré smíchaným s kořením. Promíchejte, přelijte do misky a vmíchejte kousky másla. Zakryjte kontaktně fólií a dejte vychladit.

**TIP - Dýňové pyré připravíte snadno, stačí dýni povařit nebo upéct v troubě do změknutí a rozmixovat.**

### Křupavá vrstva

- 40 g hladké mouky
- lžička [horké čokolády Whittard s příchutí perníčků](#)
- 40 g cukru krupice
- 30 g másla
- oranžová potravinářská barva

Mouku, čokoládu a cukr dobře promíchejte, přidejte na kousky nakrájené lehce změkklé máslo a trochu barvy a vypracujte těsto. Rozválejte ho mezi dvěma papíry na pečení na sílu 2 mm a dejte do mrazáku ztuhnout, než si připravíte odpalované těsto.

## Odpalované těsto:

- 60 ml mléka
- 65 ml vody
- špetka soli
- 50 g másla
- 75 g hladké mouky
- 110-120 g vajec (ca. 2 vejce)

Vodu, mléko, sůl a máslo dejte do rendlíku a přiveďte k varu. Přisypte prosátou mouku, promíchejte a odpalujte při nižší teplotě, dokud se těsto neodlepí od rendlíku. Přendejte ho do mísy, míchejte do mírného zchladnutí, pak přidejte postupně vejce.

Pomocí sáčku s hladkou špičkou 10-12 mm nastříkejte na plech vyložený papírem na pečení nebo [perforovanou podložkou](#) malé bochánky (asi 3,5 cm). Ze zamražené křupavé krusty vykrojíte tvořítkem kolečka o průměru 4 cm a položte na nastříkané odpalované těsto. Dejte péct do trouby vyhřáté na 220 stupňů (horní/dolní), ale ihned stáhněte teplotu na 180 stupňů. Pečete 25-35 minut, až jsou na dotek pevné.

## Dokončení:

Vychlazenou perníčkovou ganache pozvolna vyšlehejte a přendejte ji do sáčku s řezanou špičkou ([Wilton 1M](#)). Dýňový karamel promíchejte a přendejte si ho sáčku s ustříženou špičkou. Větrníčky vodorovně prokrojte.

Na dno každého větrníčku dejte trochu dýňového karamelu a nastříkejte perníčkový krém. Zlehka přiklopte.

**TIP - Pro dokonalou iluzi malých dýní můžete nahoru vymodelovat stopky. Já jsem obarvila trochu modelovací hmoty, vytvarovala a zlehka přitiskla k horní části větrníčku ještě před přiklopením.**